

PRIMI PIATTI

Pappardelle al cinghiale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

pappardelle fatte in casa

polpa di cinghiale

vino rosso

3 foglie d'alloro

Chianti giovane

brodo di carne

spicchi d'aglio

rosmarino

alloro

farina

olio extravergine d'oliva

5 pomodori pelati

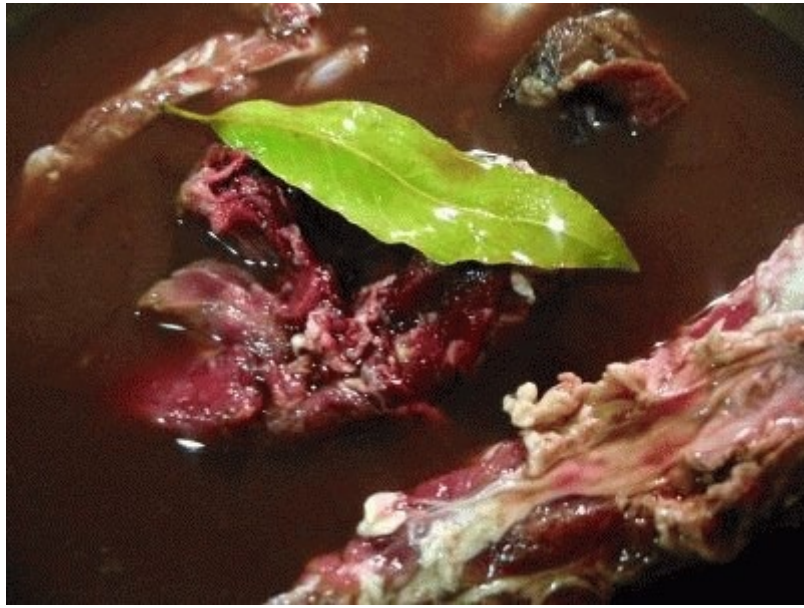
pecorino grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Mettere la carne in una prima marinatura costituita da vino rosso di buona qualità e tre

foglie d'alloro per 12 ore.

Trascorso il tempo la marinata si è intorbidita.



2 Scolare la carne.



3 Preparare la seconda marinata, durata 24 ore, con un buon chianti giovane, spicchi d'aglio, rosmarino e alloro.



- 4 Trascorse le 24 ore, scolare la carne, asciugarla, liberarla dalle parti fibrose ed infarinarla lievemente.



- 5 Mettere la carne a rosolare in olio, aglio e rosmarino e, quando si è ben colorata, aggiungere un bicchiere di vino rosso.



6 Consumato il vino, unire la polpa di 5 pomodori pelati e liberati dai semi.



- 7 Con la fiamma al minimo, nella pentola di coccio incoperchiata, prolungare la cottura per tre ore, aiutandosi con successive aggiunte di brodo di carne e vino.



- 8 Una volta ristretto il sugo, la carne risulterà tenerissima.



- 9 Passare tutto in padella, sugo e carne ben sfilacciata.



10 Nel frattempo, tirare la sfoglia e ricavarne delle pappardelle.



11 Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle, tenendole un po' umide, direttamente nella padella.





12 Completare il piatto con una bella spolverata di pecorino.

